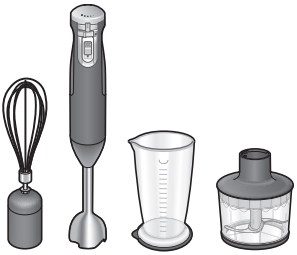
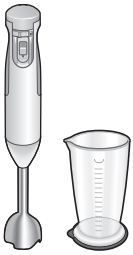
Panasonic



（MX-S300）



（MX-S100）

取扱説明書

ハンドブレンダー

（家庭用）

品番 **MX-S300**
MX-S100

保証書付き

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- **ご使用前に「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。（詳しくは26ページをご参照）

MZ50-137 S0714-0

下ごしらえから仕上げまで簡単、手軽にささっと調理

ブレンダーアタッチメント

4枚刃ブレンダーカッターで、野菜や果物の繊維質を、しっかり細かくかくはんします。

- ジュースやスープ、ドレッシングなどを、細かく滑らかに仕上げます。
- 水に溶けない不溶性食物繊維やビタミンなど新鮮な栄養分を丸ごととれます。

鍋やボウルの中でも、直接調理ができます。

○ミックスジュース
○パセリとキウイのスムージー

○コーンスープ

○マヨネーズ

チョッパーアタッチメント（MX-S300のみ）

野菜のカットや、肉のミンチができます。

- たまねぎやにんにくなどを、スピーディーに細かくみじん切りに仕上げます。
- 運転する時間によって、お好みのサイズにカットできます。
- 下ごしらえした材料をまとめて入れて、ハンバーグの種やぎょうざの種がまとめて一度にできあがります。

スピードコントロールで、素材に適したカットやミンチができます。

	適した食材
（高速）	かたい野菜、肉
（低速）	たまねぎ、魚

○あらびきハンバーグ

○ぎょうざ
○いわしのつみれ汁

泡立て器アタッチメント（MX-S300のみ）

クリームの泡立てや、メレンゲ作りができます。

- 適度に空気を含ませて、ふわっと上手に泡立てます。

○生クリーム
○メレンゲ

もくじ

確認とご注意

	ページ
安全上のご注意	4
各部の名前・付属品	6
ご使用前に	8
ご使用上のお願い	9

毎日の使い方

ブレンダーアタッチメントを使う	10
チョッパーアタッチメントを使う（MX-S300のみ）	12
泡立て器アタッチメントを使う（MX-S300のみ）	14
ブレンダーメニュー	16
チョッパーメニュー（MX-S300のみ）	20
お手入れ	22

お知らせ

故障かな？	24
別売部品について	26
仕様	27
保証とアフターサービス	28

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠注意「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⃠ してはいけない内容です。	❗ 実行しなければならない内容です。

⚠警告

■ 電源プラグやコードは

⃠ 次のことをしない
（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因）

- **電源プラグ・コードを傷めない**
  傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、本体に巻き付ける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込むなど
- **コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない**
  ➡ コード・電源プラグの修理は販売店にご相談ください。
- **ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**
- **コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流 100 V以外での使用はしない**
  （たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

❗ 次のことを守る
（発煙・発火・感電の原因）

- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
- **電源プラグのほこりなどは定期的に取る**
  （ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因）
  ➡ 電源プラグを抜き、乾いた布でふく。

■ 本体は

⃠ 自分で絶対に分解や修理、改造をしない
（火災・感電・けがの原因）
➡ 修理（消耗部品の交換は除く）は販売店にご相談ください。

本体を水につけたり、水をかけたりしない
（感電・ショートによる発火の原因）

子供などの取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない
（感電・けがの原因）

子供の手の届くところに置かない
（けがの原因）

■ 使用中は

⃠ 次のことをしない
（けがの原因）

- **運転中にチョッパーボウル用ふたを開けない**
- **チョッパーボウルや専用カップ、容器の中に指・スプーン、はしなど調理材料以外を入れない**
- **回転中の刃に手、へら、スプーンなどで絶対に触れない**

❗ 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

（発煙・発火・感電・けがの原因）
＜異常・故障例＞
・電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
・コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
・本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
・使用中に異常な回転音がする。
➡ すぐに販売店に点検・修理を依頼してください。
・チョッパーボウルや専用カップにひび割れなどができた。

⚠注意

■ 本体の取り扱いは

⃠ 次のような場所には置かない、使わない

- **水のかかりやすいところ**
- **湿気の多いところ**
- **火気の近く**
  （感電・ショートによる発火・火災の原因）
- **不安定なところ**
- **ビニール袋の上などの、滑りやすいところ**
  （けがの原因）

⃠ 次のことをしない

- **屋外で使用しない**
- **本体のすき間などにピンや針金のような金属物や異物をいれない**
- **電源コードで本体を持ち上げない**
  （感電・けがの原因）
- **カッターは鋭利なため、直接手を触れない**
- **運転中に本体や調理中の容器を移動させたり、ブレンダーアタッチメントと泡立て器アタッチメントを容器の外に出さない**
- **使用後はチャイルドロックを解除したままにしない**
  （けがの原因）
- **加熱調理中の鍋の中では直接使用しない**
- **熱湯や煮え立った材料を調理しない**
  ➡ 人肌程度に冷ましてから調理する。
  （やけどの原因）
- **壁や家具の近くで使わない**
  （飛び散りによる変色の原因）

■ チョッパーボウル、専用カップの取り扱いは

⃠ 次のことをしない

- **60 ℃以上の熱い材料を入れない**
  （液体もれによるやけどや、割れによるけがの原因）
  ➡ 必ず材料を常温に冷ましてからご使用ください。
- **電子レンジやオーブンに入れない**
  （電子レンジやオーブンの破損の原因）

■ 電源プラグやコードは

❗ 次のことを守る

- **使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く**
  （絶縁不良による感電や火災の原因）
- **電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ**
  （感電・ショートによる発火の原因）

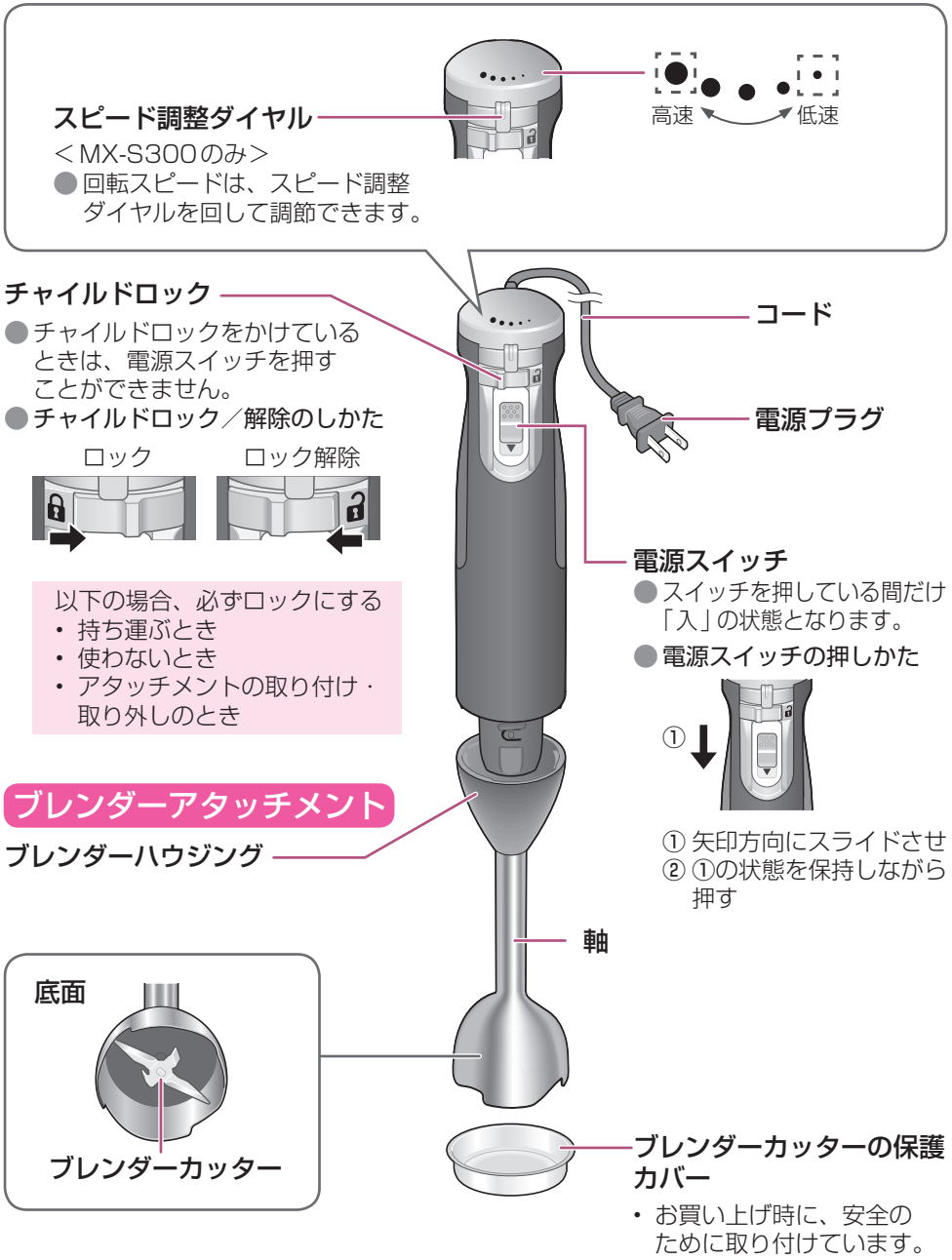
❗ 次のことも守る
（けがの原因）

- **部品の取り付け・取り外しやお手入れは、スイッチを切り、電源プラグを抜く**
  ・カッターの回転が止まってから、各部品を本体から外す。
- **調理した材料や、カッターに詰まった材料を取り出すときは、へらなどで取り出す**

各部の名前・付属品

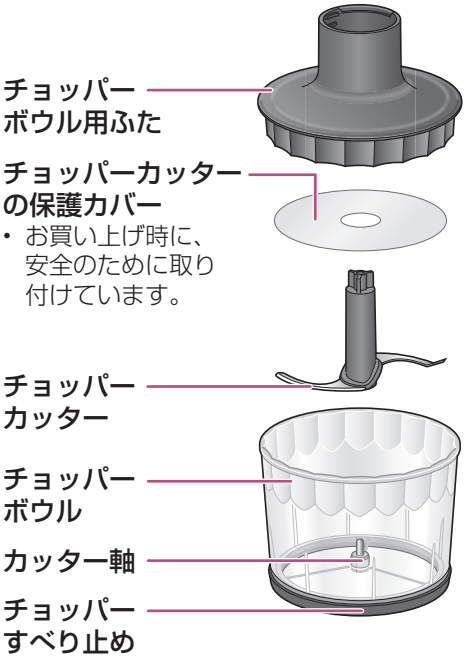
本体

イラストはMX-S300です。



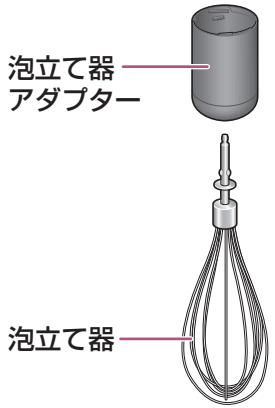
チョッパーアタッチメント

＜MX-S300のみ＞



泡立て器アタッチメント

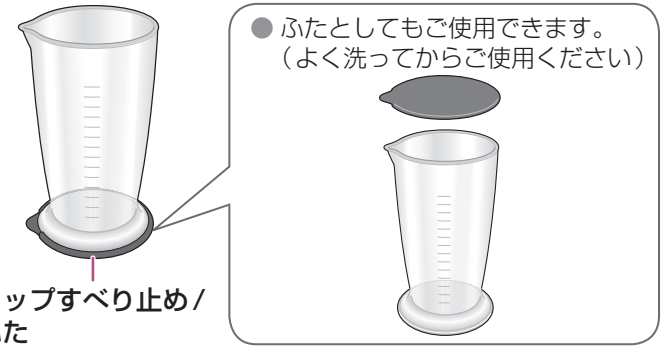
＜MX-S300のみ＞



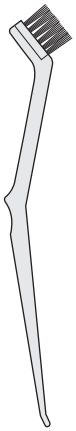
付属品

専用カップ

・CUPSの容量はアメリカで使われている標準です。
日本の容量ではありませんので、ご注意ください。
（例） 1 CUPS＝200 mL（日本）
1 CUPS＝240 mL（アメリカ）



ブラシ

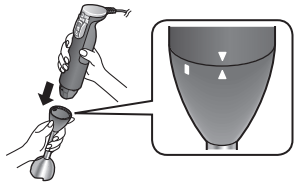


ご使用前に

ご使用の前に各部品を洗い、下記手順にそって確実に取り付けてください。(お手入れP.22)

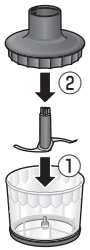
アタッチメントの取り付け・取り外し

■ ブレンダーアタッチメント

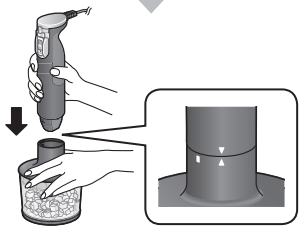


本体の▼とブレンダーハウジングの▲を合わせてはめる

■ チョッパーアタッチメント (MX-S300のみ)

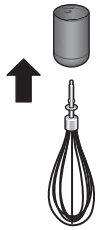


① チョッパーカッターをカッター軸に差し込む
② チョッパーボウル用ふたを閉める
・チョッパーカッターはお買い上げ時はセットされています。

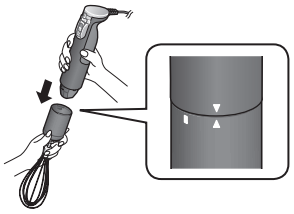


本体の▼とチョッパーボウル用ふたの▲を合わせてはめる

■ 泡立て器アタッチメント (MX-S300のみ)

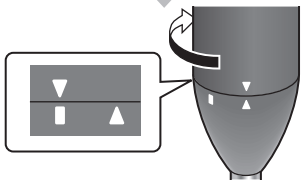


泡立て器を泡立て器アダプターへカチッと音がするまで差し込む



本体の▼と泡立て器アタッチメントの▲を合わせてはめる

ブレンダーアタッチメント例



本体がカチッと音がするまで回す
・取り外しは逆の手順を行ってください。
・全てのアタッチメントは同じ手順です。

ご使用上のお願い

- 定格時間(P.27)以上の連続運転はしないでください。続けて使用するときは、30分以上休ませてから(本体の温度が下がってから)ご使用ください。(モーター加熱による故障の原因)
- 空運転をしないでください。(故障の原因)
- 粘りけの強い介護食づくりに使用しないでください。(故障の原因)
- チョッパーすべり止め、カップすべり止めは必ず取り付けてご使用ください。
- 本体や各アタッチメントを落とさないでください。(故障の原因)
- ご使用後は必ずお手入れをしてください。(P.22～23)
- 調整ダイヤルは、電源スイッチを離してから調整してください。(MX-S300のみ)
- 鍋などは、鍋のふちや底にあたらないようにご使用ください。(鍋に傷がつきます)
  ・傷が気になる方は別の容器をご使用ください。

禁止材料・禁止条件について

下記禁止材料を入れると、各アタッチメントや専用カップ、チョッパーボウルの破損、本体故障の原因になります。

禁止材料	禁止の理由	ブレンダー	チョッパー	泡立て器
コーヒー豆	かたい	×	×	×
棒だら				
乾燥したパン				
するめ				
干ししいたけ				
かたい乾物類(乾燥大豆・だし昆布)				
冷凍した食品・氷				
生のじゃがいも・さつまいも・かぼちゃ			○	
ターメリック(うこん)			×	
パン生地・パスタ生地				
クリームチーズ	粘りけが強い	○※1	○※1	
納豆		×	×	
じねんじょ・つくねいも・いちょういも				
おくら			○	
ゆでた芋など(さといも・じゃがいも・さつまいも・かぼちゃ)	水分がすくない	○※2	○※2	
肉・魚	繊維やすじが多い	×	○	
すじ肉			×	

※1 レンジで常温まであたためれば使えます
※2 水分を同量足せば使えます

ブレンダーアタッチメントを使う

下ごしらえ

■やわらかい材料は２～３ cm角に切る

かんきつ類（皮をむいて子房に）　りんご（しんを取り、お好みにより皮をむく）

● かきやプラムなどはかたい種を取り除く。

■かたい材料は１ cm角に切る

にんじんなど（皮をむく）

（大きいとうまくかくはんできないことがあります。）

■葉菜類はよく洗い２ cm角に切る

● 特にこまつ菜などはよく洗う。
● ケールは茎の太い部分を取る。

● ブレンダーアタッチメントで使える容器をご使用ください。

ブレンダーアタッチメントが…

○ 使えます！

・専用カップ
・金属、プラスチック製の容器、鍋

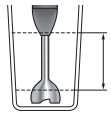
60 ℃以上の熱い材料は入れないでください。

× 使えません！

・ガラス製の容器（耐熱性・強化性を含む）
・陶器、磁器性などの割れやすい容器、鍋
・チョッパーボウル

お願い

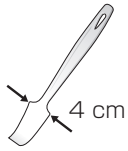
● １分以上の連続運転はしないでください。（故障の原因：P.9）
● １回に作れる分量は次のとおりにしてください。
  • ブレンダーアタッチメントの軸の高さより多く材料を入れない。
  • 液体の場合は右図の範囲を守る。
  • 材料の種類や量によっては、専用カップや容器からこぼれることがあります。その場合は量を減らしてください。



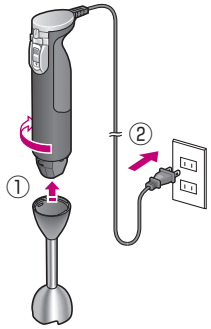
● 加熱調理中の鍋の中では使わないでください。（やけどの原因）
● 電源スイッチを押した状態で、ブレンダーアタッチメントを専用カップなどの中に入れたり、出したりしないでください。（けが・やけどのおそれ）
● ブレンダーアタッチメントはしっかり取り付けてください。（P.8）

カッターについた調理物をとるとき

● 幅の狭いゴムベラ（市販品）をご使用ください。
幅が４ cm以下で、先端がカーブしているものをおすすめします。

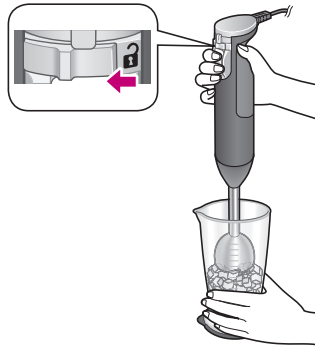


1 ブレンダーアタッチメントを本体に取り付ける



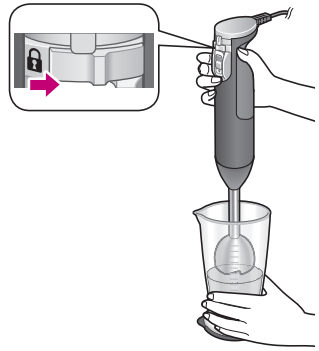
① 本体の▼とブレンダーハウジングの▲を合わせてはめ、カチッと音がするまで回す。（P.8）
② 電源プラグを差し込む。

2 ブレンダーアタッチメントを専用カップの中に入れ チャイルドロックを解除し 電源スイッチを押す



● まっすぐ入れてください。
● 専用カップの中の材料に、ブレンダーカッターを押し当ててください。
● 専用カップが持ち上がらないようにしっかり支えてください。
● 鍋などは、鍋のふちや底にあたらないようにご使用ください。（鍋に傷がつきます）
  • 傷が気になる方は別の容器をご使用ください。
● ブレンダーアタッチメントが、鍋などに吸い付き動きにくいときは、一度電源スイッチを離して材料に当て直し、電源スイッチを押してください。
● 運転中にブレンダーカッターを材料の液面より上に持ち上げないでください。（飛び散るおそれがあります）

3 できあがったら 電源スイッチを離して チャイルドロックをセットし ブレンダーアタッチメントを専用カップから出す



● ブレンダーカッターの回転が止まったことを確認してください。

使用後は

● 電源プラグを抜いてください。
● ブレンダーアタッチメントを外しお手入れしてください。（P.22）

チョッパーアタッチメントを使う

下ごしらえ

■約2～3 cm角に切る

- 材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く
- かたい材料は約1～2 cm角に切る
- パルメザンチーズは1 cm角に切る
（外皮の硬い部分は取り除く）

■パセリは軸を取る
- 水分をよくふき取る

■いか・えびは殻・皮・わた・足を取り除く

■肉類は骨・すじ・軟骨、魚は骨を取り除く

- 豚バラ肉のかたまりは、薄切り（2～3 cmの長さ）に切る

■食パンはみみをとる
- 6～8枚にちぎる

■ナッツ類は殻をとる

お願い

- 1分以上の連続運転はしないでください。（故障の原因：P.9）
- 1回に作れる量を必ず守ってください。
  - 量が多いときは、何回かに分けて使用する。
- 運転途中に材料がチョッパーボウルにへばりついたときは落としてください。

- チョッパーボウル用ふたが浮いていないこと（故障の原因）
- 閉まらないときは、ふたを回して閉めなおしてください。

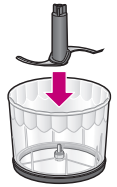
一度に使用できる材料の目安とポイント

材料例	1回の最小量～最大量	回転切替	運転時間の目安	使い方のポイント
たまねぎ	50～200 g	低速	スイッチ「入」・「切」の繰り返し	お好みのサイズになるまでかくはんする
にんじん	30～200 g	高速	5～10秒	
パセリ	5～30 g	高速	10～30秒	
にんにく	10～200 g	高速	5～20秒	
ナッツ（くるみ・アーモンドなど）	10～200 g	高速	5～30秒	
食パン（6枚切り）	10～80 g	高速	10～30秒	
パルメザンチーズ	10～200 g	高速	20～60秒	
肉（牛肉・豚肉・ささ身など）	50～200 g	高速	5～30秒	粗びきにする場合はスイッチの「入」·「切」を繰り返してかくはんする
魚	80～200 g	低速	10～60秒	
いか・えび	80～200 g	低速	5～60秒	

- 水分のみで使用するときは50 mLまで

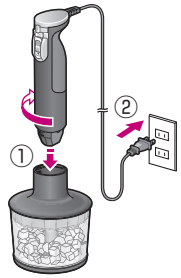
MX-S300のみ

1 チョッパーカッターをチョッパーボウルにセットする（P.8）



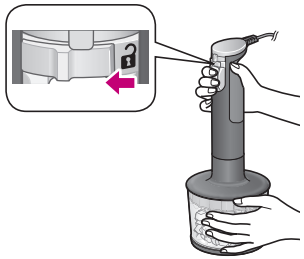
2 材料をチョッパーボウルに入れチョッパーボウル用ふたを閉めて本体を取り付ける

① 本体の▼とチョッパーボウル用ふたの▲を合わせてはめ、カチッと音がするまで回す。（P.8）
② 電源プラグを差し込む。



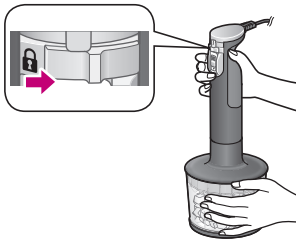
3 チャイルドロックを解除し電源スイッチを押す

- 運転中はチョッパーアタッチメントをしっかり支えてください。
- 運転中はチョッパーボウル用ふたを開けないでください。



4 できあがったら電源スイッチを離してチャイルドロックをセットし本体を外す

- チョッパーカッターの回転が止まったことを確認してください。
- 電源プラグを抜いてください。



5 チョッパーボウル用ふたを外しチョッパーカッターを取り外してから調理物をヘラなどで取り出す

- チョッパーカッターについた調理物はゴムベラなどで取ってください。（P.10）

使用後は

- チョッパーボウル用ふたから本体を外しお手入れしてください。（P.22）

泡立て器アタッチメントを使う

下ごしらえ

生クリーム、卵白は冷蔵しておく

やってはいけないこと

- お米とぎ
- 全卵（1個）や低脂肪の生クリーム（乳脂肪30%以下）の2分以上の泡立て

お願い

- 2分以上の連続運転はしないでください。（故障の原因：P.9）
- 材料が飛び散るおそれがあるため、大きくて深めのボウルなどをご使用ください。
- 卵白の泡立ては一度に卵4個分までとしてください。
- 泡立て器アタッチメントはしっかり取り付けてください。（P.8）
- 容器や泡立て器の水分をよく拭いてからご使用ください。
  （残っているとうまくかくはんできません。）

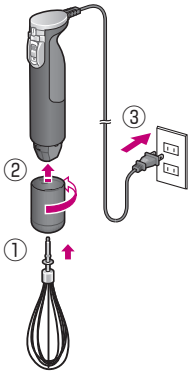
一度に使用できる材料の目安とポイント

材料例	1回の最大量	回転切替	運転時間の目安	使いかたのポイント
生クリーム	200 mLまで （乳脂肪は脂肪分30%以上）	低速 ～高速	2分以内	初めは低速でかくはんし とろみが出てきたら 高速へ切り替える
卵白	4個まで	高速	2分以内	

- バターをクリーム状にすることはうまくできません。

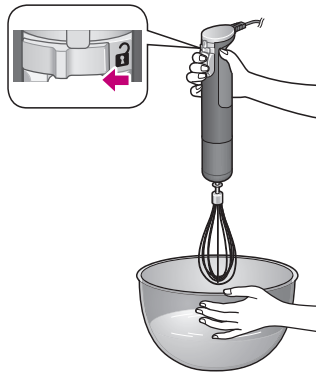
MX-S300のみ

1 泡立て器を泡立て器アダプターへ取り付け（P.8）
泡立て器アタッチメントを本体に取り付ける



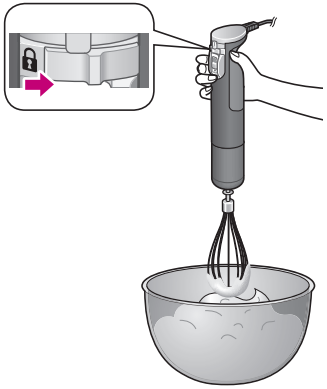
① カチッと音がするまで差し込む。
② 本体の▼と泡立て器アタッチメントの▲を合わせてはめ、カチッと音がするまで回す。（P.8）
③ 電源プラグを差し込む。

2 泡立て器アタッチメントをボウルなどの容器の中に入れチャイルドロックを解除し電源スイッチを押す



- 泡立てるときは、本体をまっすぐに持ってください。
- 材料が少ないときは、ボウルを少し傾けてください。

3 できあがったら電源スイッチを離してチャイルドロックをセットし泡立て器アタッチメントを容器から出す



- 泡立て器の回転が止まったことを確認ください。

使用後は

- 電源プラグを抜いてください。
- 泡立て器アタッチメントと泡立て器を外しお手入れしてください。（P.22）

ブレンダーメニュー

- ブレンダーアタッチメントを、ご使用ください。
- エネルギー [kcal] は１回分（約２人分）の目安です。
- MX-S300は「高速」でかくはんしてください。

ストロベリージュース

材料：約２人分

いちご（へたを取る）	100 g
砂糖	大さじ½
牛乳	150 mL
水	50 mL

60秒かくはん

157 kcal（1人分78 kcal）

ミックスジュース

材料：約２人分

パイナップル（缶詰）	2枚（80 g）
もも（缶詰）	1切れ（30 g）
みかん果肉（缶詰）	50 g
缶詰シロップ	50 mL
牛乳	100 mL

30～60秒かくはん

223 kcal（1人分112 kcal）

ブルーベリーヨーグルト

材料：約２人分

ブルーベリー	100 g
はちみつ	小さじ2
ヨーグルト	100 g
牛乳	100 mL

30～60秒かくはん

223 kcal（1人分111 kcal）

パセリとキウイのスムージー

材料：約２人分

チンゲン菜	½株（50 g）
パセリ（太い茎は取る）	5 g
バナナ	⅔本（80 g）
ゴールドキウイ	1⅔個（100 g）
水	100 mL

60秒かくはん

129 kcal（1人分64 kcal）

- ブレンダーアタッチメントを、ご使用ください。
- エネルギー [kcal] は１回分（約４人分）の目安です。
- MX-S300は「高速」でかくはんしてください。
- 鍋の傷が気になる方は別の容器をご使用ください。

コーンスープ

材料：約４人分

スイートコーン	1缶（正味300 g）
水	800 mL
固形ブイヨン	1個
バター	20 g
薄力粉	大さじ2
豆乳	60 mL
塩・こしょう	少々

● 1～4人分調理可能です

60秒かくはん

512 kcal（1人分128 kcal）

作り方

1. 鍋にバターを溶かし、薄力粉を入れ弱火で焦がさないようにいためる
2. 水（400 mL）を少しずつ入れながら、ダマにならないようにへらなどでかき混ぜる
   水を全て入れたら火をとめる
3. スイートコーンを入れ、ブレンダーアタッチメントでかくはんする
4. 固形ブイヨンと残りの水（400 mL）を入れ、へらなどでかき混ぜながら煮立たせる
5. 豆乳を入れ、塩・こしょうで味を調える

かぼちゃスープ

材料：約４人分

バター	10 g
たまねぎ（薄切り）	50 g
かぼちゃ（皮と種を取り、1 cm角に切る）	250 g
水	500 mL
固形ブイヨン	1個
豆乳	100 mL
塩・こしょう・砂糖	少々

● 2～4人分調理可能です

60秒かくはん

397 kcal（1人分99 kcal）

作り方

1. 鍋にバターを溶かし、たまねぎをいため、かぼちゃを加え焦がさないようにいためる
2. 水と固形ブイヨンを入れ、かぼちゃが柔らかくなるまで弱火で煮る（水分がなくならないように注意する）
   かぼちゃが柔らかくなったら火を止め、人肌程度まで冷ます
3. ブレンダーアタッチメントでかくはんする
4. 豆乳を入れ、塩・こしょう・砂糖で味を調える
5. お好みにあわせて温める

ブレンダーメニュー（つづき）

- ブレンダーアタッチメントを、ご使用ください。
- エネルギー [kcal] は１回分（約４人分）の目安です。
- MX-S300は「高速」でかくはんしてください。
- 鍋の傷が気になる方は別の容器をご使用ください。

ヴィシソワーズ

材料：約４人分

バター……10ｇ
じゃがいも（薄切り）……250ｇ
たまねぎ（薄切り）……中½個（100ｇ）
水……500 mL
固形ブイヨン……１個
豆乳……150 mL
塩・こしょう……少々

● ２～４人分調理可能です

30～60秒かくはん

410 kcal
（1人分102 kcal）

作り方

下ごしらえ
じゃがいもは水にさらして水気を切る

1. 鍋にバターを溶かし、たまねぎをいため、じゃがいもを加え焦がさないようにいためる
2. 水と固形ブイヨンを入れ、じゃがいもが柔らかくなるまで弱火で煮る（水分がなくならないように注意する）じゃがいもが柔らかくなったら火を止め、人肌程度まで冷ます
3. ブレンダーアタッチメントでかくはんする
4. 豆乳を入れ、塩・こしょうで味を調え冷蔵庫で冷やす

アンチョビとトマトの冷製パスタ

材料：約４人分

パスタソース
トマト……大１個（200ｇ）
アンチョビフィレ……20ｇ
にんにく……１片
オリーブ油……大さじ４
塩……小さじ½

その他
トマト……大１個（200ｇ）
パスタ……400ｇ
塩……20ｇ
ブラックペッパー……少々

● ２～４人分調理可能です

60秒かくはん

2128 kcal
（1人分532 kcal）

作り方

1. パスタソースの材料を、ブレンダーアタッチメントでかくはんする
2. トマトは１cm角に切る
3. パスタを塩ゆでする
4. パスタを湯切りし、氷水で洗ったら水気をしっかりふきとり、パスタソースを絡める
5. トマトをあえ、ブラックペッパーをかける

- ブレンダーアタッチメントを、ご使用ください。
- エネルギー [kcal] は１回分の目安です。
- MX-S300は「高速」でかくはんしてください。

梅じそドレッシング

だし汁……大さじ３
酒、みりん……各大さじ１
しょうゆ……大さじ½
梅干（種を取る）……10ｇ
青じそ……３枚
白ごま……大さじ１

30秒かくはん

120 kcal

ほうれんそうごまあえペースト

ゆでたほうれんそう……80ｇ（1 cmの長さに切る）
いり黒ごま……小さじ⅔
だし汁……大さじ４

60秒かくはん

32 kcal

マヨネーズ

A
- 酢……大さじ１½
- 卵黄（常温にもどす）……１個
- 砂糖……小さじ½
- 塩・こしょう・練からし……各少々

サラダ油……150 mL

約60秒かくはん

1321 kcal

作り方

1. Aをブレンダーアタッチメントで約２秒かくはんする
2. サラダ油を注ぎ込みながら、ブレンダーアタッチメントで約60秒かくはんする
   - 注ぎ込むときは、ブレンダーアタッチメントを固定する
   - 入れ終わったら、容器を片手で持ちブレンダーアタッチメントを上下に動かす

● マヨネーズを作るときは、そのつどブレンダーアタッチメントと容器の水分・油分を洗ってよくふいてからかくはんしてください。（水分・油分が残っているとうまくできません。）
● 卵は新鮮なものを使ってください。（古い卵はうまくできません。）

チョッパーメニュー

- チョッパーアタッチメントを、ご使用ください。
- エネルギー [kcal] は１回分（約２人分）の目安です。

あらびきハンバーグ

材料：約２人分

A
- たまねぎ……25 g（1～2 cm角に切る）
- 食パン（8つにちぎる）……¼枚
- 牛塊肉……150 g（2～3 cm角に切る）
- 卵……½個
- 牛乳……大さじ½
- 塩……小さじ¼
- こしょう・ナツメグ……少々

サラダ油……適量

● １～２人分調理可能です

「高速」にあわせ
スイッチ「入」「切」の
繰り返しを様子をみながら
20～30回

552 kcal
（1人分276 kcal）

作り方

1. Aをまんべんなく入れて
   チョッパーボウル用ふたをし、
   かくはんする
2. 手にサラダ油をつけ、1を2等分にし、
   形を整え、中央を少しくぼませる
3. 熱してサラダ油をなじませた
   フライパンに、2を入れ、焦げ目が
   付いたら裏返す
   ふたをして弱火で中に火が通るまで
   焼く

しいたけとピーマンの肉詰め

材料：約２人分

あらびきハンバーグの種
- しいたけ・ピーマン……各2個
- 薄力粉……適量
- サラダ油……適量

添えもの
- トマト・パセリ……適量

496 kcal
（1人分248 kcal）

作り方

1. あらびきハンバーグの手順で種を作る
2. しいたけの石づきを取り、裏側に
   薄力粉を薄くまぶす
   ピーマンを縦半分に切って、種を
   取り除き、内側に薄力粉を薄くまぶす
   しいたけ・ピーマンに1を詰める
3. 熱してサラダ油をなじませた
   フライパンに、2を入れ、焦げ目が
   付いたら裏返す
   ふたをして弱火で中に火が通るまで
   焼く

MX-S300のみ

- チョッパーアタッチメントを、ご使用ください。
- エネルギー [kcal] は１回分（約２人分）の目安です。

ぎょうざ

材料：約２人分

A
- 豚薄切り肉……100 g（2～3 cmの長さに切る）
- キャベツ……40 g（2～3 cm角に切る）
- 生しいたけ……½枚（石づきを取り4つ切り）
- ニラ……15 g
- 白ネギ……15 g
- おろししょうが・おろしにんにく……各小さじ½
- ごま油……大さじ½
- 濃口しょうゆ……大さじ½
- 塩……小さじ¼

ぎょうざの皮……10～15枚
サラダ油……適量

● １～２人分調理可能です

「高速」にあわせ
スイッチ「入」「切」の
繰り返しを様子をみながら
20～30回

764 kcal
（1人分382 kcal）

作り方

1. Aをまんべんなく入れて
   チョッパーボウル用ふたをし、
   かくはんする
2. ぎょうざの皮の半分に、1をのせ
   水を合わせ目につけ、とじる
3. 熱してサラダ油をなじませた
   フライパンに、2を入れ、焦げ目が
   付いたら水を入れる
   ふたをして中に火が通るまで焼く

いわしのつみれ汁

材料：約２人分

A
- いわし……100 g（正味）
- 卵……¼個
- 酒、かたくり粉……各大さじ½
- 濃口しょうゆ……小さじ½
- おろししょうが……小さじ½

だし汁……300 mL
酒……大さじ½
塩……ひとつまみ

● ２～４人分調理可能です

「低速」で
60秒かくはん

272 kcal
（1人分136 kcal）

作り方

下ごしらえ
いわしはうろこ、頭、内臓と骨、尾びれを
取除き２～３ cmの長さに切る

1. Aを入れてチョッパーボウル用ふたを
   し、かくはんする
2. だし汁に1を落とし入れて煮る
   酒と塩で味を調える

お手入れ

● 必ず電源プラグを抜いてから行ってください。
● いつも清潔な状態に保つため、使用のたびにお手入れを行ってください。

お手入れするときは

● **各カッターは、直接手をふれないように注意する**
● **ベンジン・シンナー・漂白剤・スポンジのナイロン面・金属たわし・磨き粉を使わない**（表面を傷付けます）
● **洗浄後は必ず水をきり、よく乾かす**（サビの発生するおそれ）
● **つまようじやピンのような先のとがったものは使わない**

収納するときは

● **子供の手の届くところに置かない**
（けがの原因）

樹脂部品の変色について

樹脂部品※は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色することがあります。
スポンジで洗っても完全には取れませんが、使用上問題ありません。
使用後は早めにお手入れすると、比較的よく取れます。

※専用カップ、チョッパーボウル、カップすべり止め、チョッパーすべり止め

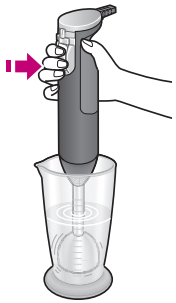
食器洗い乾燥機・食器乾燥器が使えます

● 食器洗い乾燥機用洗剤をご使用ください。
　・ お持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みになってからご使用ください。
● 専用カップとチョッパーボウルは割れやすくなる場合があります。
　ヒーターから遠ざけ、温度設定ができる機種をご使用の場合は低めに設定してください。
● 手洗いする場合は、薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジをご使用ください。

■ ブレンダーアタッチメント　■ 専用カップ　■ 泡立て器（MX-S300のみ）　■ チョッパーボウル（MX-S300のみ）

ブレンダーカッターについた汚れを落としてください。

● 水を入れた専用カップなどに
ブレンダーアタッチメントを入れ
チャイルドロックを解除し、電源スイッチを押す
➡ブレンダーアタッチメントの使い方（P.11）

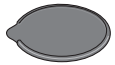


・ 約５秒間運転させる。
・ 水を入れ替えて数回繰り返す。

薄めた台所用洗剤（中性）で洗ってください

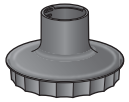
● 柔らかいスポンジを使う

■ カップすべり止め



専用カップから外して洗う

■ チョッパーボウル用ふた（MX-S300のみ）



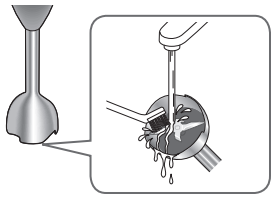
水につけおきしない（動作不良のおそれ）

■ チョッパーすべり止め（MX-S300のみ）

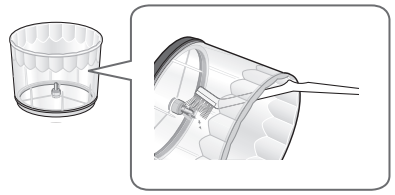
チョッパーボウルから外して洗う

● ブラシなどを使う

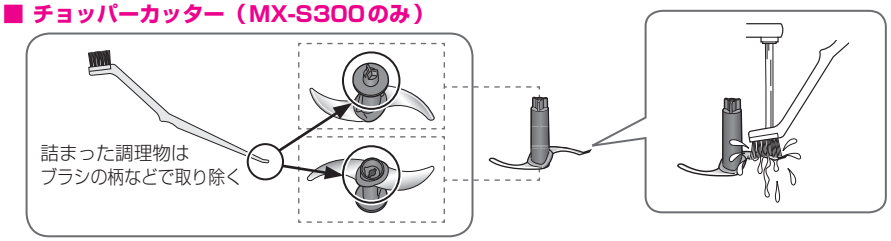
■ ブレンダーカッター



■ カッター軸（MX-S300のみ）



■ チョッパーカッター（MX-S300のみ）



よく絞った布で拭いてください

■ 本体

■ 泡立て器アダプター（MX-S300のみ）

● 水洗いすると故障の原因になります

故障かな？

お問い合せや修理を依頼される前にご確認ください。

症状	原因と処置
スイッチを押しても運転しない	● 電源プラグが抜けている → 差し込んでも直らない場合は、販売店へ連絡する
本体が熱くなる	● 定格時間を超えて使っている → 定格時間を守る（P.27） 続けて使用するときは、30分以上休ませてから（本体の温度が下がってから）使う （モーター加熱による故障の原因）
材料がうまく混ざらない	● 材料が多すぎる（P.10、P.12、P.14） ● 材料が大きすぎる（P.10、P.12） ● 材料がかたい → かたい材料を取り除く ● 調理時間が短い → 調理時間を長くする ● カッターの回転スピードが合っていない（MX-S300のみ） → スピード調整ダイヤルで回転スピードを調整する（P.6）
	● カッターが欠けている → 使用を中止し、販売店へ連絡する
異常音がする	● 材料がかたい → かたい材料を取り除く ● 本体と各アタッチメントが正しくセットされていない（P.8） ● チョッパーボウル用ふたが、正しくセットされていない（P.12）
スイッチが押せない	● チャイルドロックが解除されていない（P.6） ● 電源スイッチをスライドさせていない（P.6）

症状	原因と処置
振動が大きい	● 材料が多すぎる（P.10、P.12、P.14） ● 材料が大きすぎる（P.10、P.12） ● 材料がかたい → かたい材料を取り除く
アタッチメントが取り付けられない	● セットするアタッチメントと本体の▼▲マークを合わせてはめ、カチッと音がするまで回す（P.8） → できない場合は、販売店へ連絡する （本体、アタッチメントが破損しているおそれ）

別売部品について

部品が破損した場合は、販売店などでお求めいただけます。

■ 別売部品

【2014年10月現在】

部品名	部品番号	希望小売価格
専用カップ	AMA37-236	1,000円（税抜き）
チョッパーボウル（MX-S300のみ）	AMD00-137	1,600円（税抜き）

パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニック　ストア」でもお買い求めいただけます。

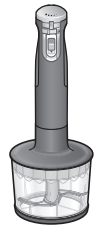
パナソニックグループのショッピングサイト
Panasonic Store
http://jp.store.panasonic.com/

会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

PC http://club.panasonic.jp/ 携帯

※このサービスはWEB限定のサービスです。

仕様

	MX-S300			MX-S100
	ブレンダーアタッチメント使用	チョッパーアタッチメント使用 	泡立て器アタッチメント使用	
電源	交流100 V　50 - 60 Hz			
消費電力	200 W		60 W	200 W
定格時間	1分		2分	1分
スピード制御	可変式			-
コードの長さ（約）	1.3 m			
大きさ（約）本体＋アタッチメント（幅×奥行×高さ）	6.4×7.0×39.7 cm	13.9×13.9×35.8 cm	6.0×6.8×45.7 cm	6.4×7.0×39.7 cm
質量（約）本体＋アタッチメント	0.9 kg	1.1 kg	0.9 kg	0.9 kg

保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理 などは
■まず、お買い求め先へ ご相談ください
▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電　話（　　）　　－

お買い上げ日　　年　　月　　日

修理を依頼されるときは
「故障かな？」(P.24)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

● 製品名	ハンドブレンダー
● 品　番	MX-S300・MX-S100
● 故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理させていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合は、ご要望により修理させていただきます。
※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 6年
当社は、このハンドブレンダーの補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください
ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック お客様ご相談センター
電話　365日 受付9時～20時
フリーダイヤル　パナは　365日
0120-878-365
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理ご相談窓口
電話
フリーダイヤル　パナは　イイヨ
0120-878-554
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】
パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。
個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の 修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区		
札 幌	☎(011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
旭 川	☎(0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
帯 広	☎(0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
函 館	☎(0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区		
青 森	☎(0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
秋 田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
岩 手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
宮 城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
山 形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
福 島	☎(024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区		
栃 木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
群 馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
茨 城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
埼 玉	☎(048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
千 葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
東 京	☎(03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
山 梨	☎(055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
神奈川	☎(045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
新 潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区		
石 川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
富 山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
福 井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
長 野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
静 岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
愛 知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
岐 阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
三 重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区		
滋 賀	☎(077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
京 都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
大 阪	☎(06)7730-8888	門真市松生町1-15
奈 良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
兵 庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区		
鳥 取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
松 江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
出 雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
浜 田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
岡 山	☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
広 島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
山 口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区		
香 川	☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
徳 島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
高 知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
愛 媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区		
福 岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
佐 賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
長 崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
大 分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
宮 崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
熊 本	☎(096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
鹿児島	☎(099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
沖縄地区		
沖 縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html

0514

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://www.panasonic.com/jp/support

パナソニック お客様ご相談センター

電 話　365日 受付9時～20時

フリーダイヤル　パナは　365日

0120-878-365

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「340＃」を押してください。（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187

■FAX　フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan

Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787

Open : 9:00 - 17:30

(closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電 話

フリーダイヤル　パナは　イイヨ

0120-878-554

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用のハンドブレンダーの点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- コップにひび割れなどができた。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   （イ）無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
   （ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   （イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   （ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   （ホ）一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
   （ヘ）本書のご添付がない場合
   （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （チ）持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
   （ご相談窓口一覧表を同梱の場合）
   お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※ お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。

※ This warranty is valid only in Japan.

パナソニック株式会社 ビューティ・リビング事業部
〒525−8555　滋賀県草津市野路東2丁目3番1−2号
© Panasonic Corporation 2014

Panasonic

持込修理

ハンドブレンダー 保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本書裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

※ 品　番 お買い上げの製品品番□にチェックしてください。	□ MX-S300 □ MX-S100
保証期間	お買い上げ日から **本体 1年間**
※ お買い上げ日	年　月　日
※ お客様	ご住所 お名前　**様** 電　話（　　）　－
※ 販売店	住所・販売店名 電話（　　）　－

見　本

パナソニック株式会社
ビューティ・リビング事業部
〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号 TEL（077）563-5211

ご販売店様へ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線